



# WILD – ZEIT



## Hauptgerichte

*Gamspfeffer „ Försterart “* *Fr. 34.-*  
Civet de chamois à la « Fôrestière »

*Zarte Reh schnitzeli mit Steinpilzen* *Fr. 42.-*  
*an Holunder-Wildrahmsauce*

Escalopes de chevreuil avec bolets et sauce à la chasse

*Wildschwein filet an Holunder-Wildrahmsauce* *Fr. 39.-*  
*Filet de sanglier avec sauce à la chasse*

*Dazu servieren wir Ihnen: Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel ,  
Glacierte Marroni + Kräuterspätzli*

Les accompagnements : choux rouge , choux de bruxelles, Pomme pochée ,  
marrons glacés et spätzli aux herbes

*Passend zum Wild empfiehlt der Chef:*

<i>Syrah Cave Renaissance</i>	<i>1 dl</i>	<i>Fr 6.50</i>
<i>Charraz</i>	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 32.-</i>

## Und zum Dessert

*Vermicelles mit Schlagrahm* *Fr. 10.50*

*Kleine Portion* *Fr. 7.50*  
*Coupe „ Nesselrode „* *Fr. 12.-*